

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Zahn**, Institutsvorstand **C. Lucas**,

und

Superintendent **J. G. C. Oberdieck**.

Zweiter Band: Birnen.

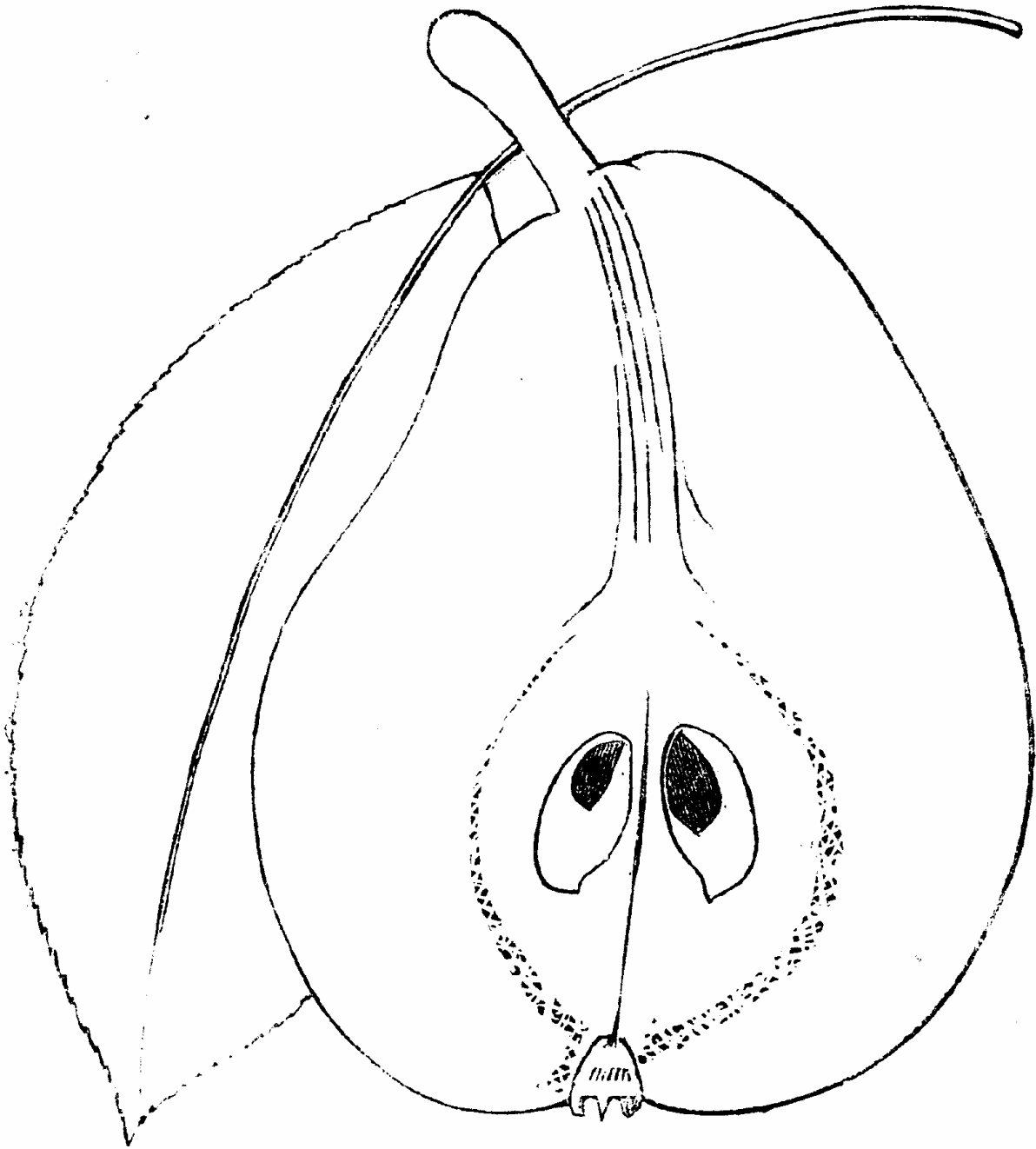
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Kanzler von Holland. Diel (van Mons) †† Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: diese sehr achtungswerthe Haus-
haltsfrucht kam als Chancelier d'Hollande von v. Mons an Diel,
findet sich aber nicht in v. Mons Cataloge. Sie muß in Belgien wieder
verloren gegangen sein, und findet sich in Belgischen Verzeichnissen so
wenig, als im Londoner Cataloge. Bei mir und in Herrnhausen, wohin
sie gleichfalls von Diel kam, hat sie öfter getragen, und wird auch in
Herrnhausen geschätzt.

Literatur und Synonyme: Diel N.R.D. IV. S. 215 unter obigem Namen.
Sonst findet sie sich nirgends.

Gestalt: dickbauchig, kegelförmig, häufig fast ganz kegelförmig oder Zapfenförmig; gute Früchte 3" breit und meistens 4" hoch. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich so zurundet, daß sie meistens noch stehen kann. Nach dem Stiel macht sie gewöhnlich auf der einen Seite eine oft nur schwache Einbiegung und endigt mit einer kegelförmigen etwas abgestumpften Spitze, die oft auch wenig abgestumpft ist. Breite Beulen machen die Form häufig etwas uneben.

Kelch: etwas breitblättrig, nicht hartschalig, offen, sitzt häufig nur sehr flach vertieft, immer nur mäßig vertieft, in einer Senkung, auf deren Rande einige flache Beulen sich zeigen, die oft deutlich in breiten Beulen über den Bauch hinlaufen.

Stiel: dick, fleischig, $\frac{3}{4}$ —1" lang, sitzt wie eingedrückt mit Fleisch umringelt.

Schale: glatt, nicht fettig werdend, vom Baume gelblich grün, fast strohweiß, in der Zeitigung schön gelb. Die Sonnenseite ist nach Diel gewöhnlich mit Röthe nur angespritzt und mit etwas rauh anzufühlenden kleinen Kostfiguren untermengt, und war die Färbung so in Herrnhäusen, während ich mehrmals in meinem Garten Früchte hatte, die über die ganze Sonnenseite eine etwas gelbbraunliche, getuschte, ziemlich freundliche Röthe hatten, was indeß auch Diel als seltener vorkommend angibt. Punkte stark, sehr zahlreich, nach Diel nur deutlich in der Grundfarbe, wo sie grün umringelt sind, auf der Sonnenseite aber undeutlich, waren mehrmals bei mir auch in der Röthe sehr deutlich und gelblich roth. Geruch schwach.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, nicht sehr saftreich, nach Diel ziemlich schmelzend, bei mir höchstens halbschmelzend, eher etwas abknackend, doch mürbe, von stark gezuckertem, gewürzreichen, etwas alantartigen Geschmacke.

Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die engen Kammern enthalten vollkommene langgespitzte schwarzbraune Kerne. Die Kelchröhre ist flach.

Reifezeit und Nutzung: zeitigt nach Diel im halben Sept. und hält sich kaum 3 Wochen. Bei mir war die Brechezeit erst gegen Michaelis, die Früchte mürbeten im October und hielten sich wenigstens 4 Wochen. Für den, der nicht schmelzende Früchte sucht, selbst zum rohen Genusse angenehm und gekocht sehr schmackhaft; auch sicher zum Welken gut.

Der Baum wächst stark, geht schön und pyramidal in die Luft und ist bald und fast jährlich fruchtbar. Die Zweige sind mit schönem Laube reich belaubt, hängen sich aber gern etwas durch die Schwere der Früchte. — Sommertriebe stark, nach oben wenig abnehmend, lederfarbig, oft ins Olivengrüne spielend, nicht zahlreich, doch ziemlich stark punktiert. — Das Blatt ist dunkelgrün, nur etwas schifförmig aufwärts gebogen, elliptisch oder eiförmig (eirund, Zahn), mehr gerändelt als gezahnt, einzelne sehr fein stumpfspitz gezahnt. Asterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen lang-elliptisch, oft ziemlich lanzettförmig, einzelne eiförmig (eirund Zahn). Augen konisch, theils etwas flach gedrückt, nur wenig abstehend.

Dberdieck.